MODE D'EMPLOI

MINI FOUR

OV5F

www.primo-elektro.be

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte :

BENCO FRANCE

Info : Tél : 00800/546.32.200
horaires : lundi - vendredi : 8h - 12h, 13h - 16.30h

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit.
2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3. Nous vous prions de ne pas nous retourner le produit défectueux avant que vous ayez contacté le service après vente.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

A CONSERVER POUR BENEFICIER DE LA GARANTIE

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

TEL : .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

SI LE CORDON D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL EST ENDOMMAGÉ, IL DOÎT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈSVENTE OU UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER UN DANGER.
LE CÂBLE D'ALIMENTATION DOIT ÊTRE VÉRIFIÉ RÉGULIÈREMENT POUR DÉTECTER DES SIGNES DE DÉTERIORATION, ET SI LE CÂBLE EST ENDOMMAGÉ, L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ.

Instructions Importantes
A conserver pour un usage ultérieur

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez des appareils électriques, vous devez tenir compte des mesures de sécurité suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. La température de la porte et la surface extérieure peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
3. Ne touchez pas les pièces chaudes, utilisez les poignées et les boutons.
4. Une supervision stricte est nécessaire quand l'appareil est utilisé dans les environs des enfants.
5. Afin de vous protéger contre l'électrocution, vous ne pouvez pas immerger le cordon, la fiche ou aucune autre partie du four dans de l'eau ou un autre liquide.
6. Ne laissez pas pendre le cordon au bord du table ou du comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
7. N'utilisez pas l'appareil quand le cordon ou la fiche sont endommagés, quand l'appareil ne fonctionne pas bien ou quand l'appareil est endommagé de manière ou d'autre. Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de déterioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
8. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer des dommages ou des blessures.
9. Ne placez pas l'appareil près d'une plaque de cuisson, un brûleur, un four ou un four à micro-ondes.
10. Quand vous utilisez le four, vous devez être sûr d'avoir 10 cm de place de tous les côtés. Comme ça l'air peut circuler librement autour de l'appareil.
11. Retirez la fiche quand vous n'utilisez pas l'appareil ou quand vous nettoyez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil avant d'enlever ou de placer des accessoires et aussi avant de nettoyer l'appareil.
12. Pour arrêter l'appareil, mettez le bouton de contrôle dans la position "off", retirez la fiche. Ne jamais tirer au cordon pour retirer la fiche.
13. Extrême prudence s'impose quand vous déplacez un appareil qui contient de l'huile chaude ou un autre liquide chaud.
14. Ne jamais couvrir la plaque à soufflé et la grille avec du papier aluminium. Cela peut causer une surchauffe du four.
15. Extrême prudence s'impose quand vous enlevez une plaque du four ou quand vous enlevez de la graisse chaude ou d'autres liquides chauds du four.
16. N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer le four. De petites parties d'éponge peuvent s'effriter et tomber sur l'élément de chauffage. Cela peut causer un court-circuit.
17. Ne jamais mettre de la nourriture trop grande dans le four, cela peut causer des incendies ou l'électrocution.
18. Il peut se déclarer du feu quand l'appareil entre en contact avec ou est couvert par des matériaux inflammables comme des essuie-mains, des rideaux, des murs, etc. Ne placez jamais d'objets sur le four quand il est en marche.

19. Extrême prudence s'impose quand vous utilisez des plats complètement en métal ou en verre.
20. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou similaire.
21. Gardez seulement les accessoires du four dans le four quand il ne fonctionne pas.
22. Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous retirez un plat du four chaud, ou placez un plat dans le four chaud.
23. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
24. Utilisez seulement l'appareil pour les fins pour lesquelles il a été conçu.
25. L'appareil est seulement destiné à un usage domestique.
26. Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées, ou par les personnes qui manquent d'expérience. Sauf si ces personnes utilisent l'appareil sous surveillance ou ont reçu suffisamment d'informations concernant l'utilisation correcte de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
27. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

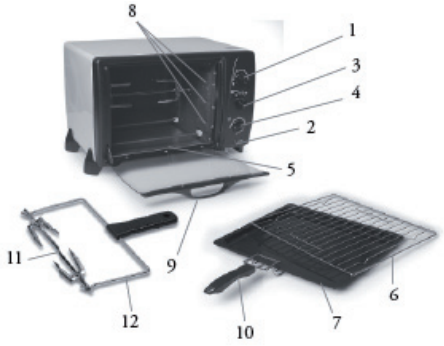
28. Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brülures. Ne pas toucher les parties métalliques de votre four.
La température de la porte et de la surface extérieur est élevée lorsque l'appareil fonctionne. Utilisez les poignées et boutons. utilisez des gants, si nécessaire.
29.Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants), présentant des limites physiques, motrices ou mentales ou n'ayant pas suffisamment d'expériences ou de connaissances. À moins que ces personnes soient sous surveillance ou aient reçues les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
Assurez-vous que des enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
Attention : L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

REMARQUES

Attention ! Veuillez lire attentivement la présente notice avant la première utilisation.
Veillez tout d'abord à ce que l'appareil soit coupé du secteur et que la minuterie soit en position « off ».
Nettoyez à l'eau chaude tous les ustensiles tels que la grille à rôtir, la plaque à soufflé et à rôtir et le collecteur de miettes en utilisant un produit à laver la vaisselle ou au lave-vaisselle. Sortez la broche et les poignées de l'emballage et nettoyez-les eux aussi.
Nettoyez la porte du four avec un chiffon humide.
Attention : ne jamais effleurer ou nettoyer la porte chaude avec un chiffon humide !
Après les avoir séchées, placez les pièces au bon endroit sur l'appareil.
Avant d'introduire la fiche dans la prise, assurez-vous que la tension de secteur indiquée sur l'appareil est identique à la tension secteur de votre branchement.
L'appareil est prêt à servir.

Avant de mettre sous tension l'appareil, veillez à retirer tous les restes d'emballage de l'appareil.
Nous recommandons aussi de faire fonctionner l'appareil pendant environ 15 minutes avant la première utilisation, à chaleur maximum avec le chauffage supérieur et inférieur, le hublot étant ouvert (il est possible qu'une odeur malodorante et une légère fumée s'échappent dans un premier temps). Ce dégagement est tout à fait naturel et inoffensif, il est provoqué par les résidus de la protection qui a été appliquée sur les corps chauffants pendant la fabrication.
En cas de non-conformités, les interventions sur l'appareil ne doivent être réalisées que par un atelier autorisé.
Si le cable d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

PIECES PRINCIPALES



1. Sélecteur de température
2. Lampe témoin
3. Sélecteur de fonction
4. Minuterie
5. Plaque à miettes amovible
6. Grille à rôtir
7. Plaque à soufflé et à rôtir
8. 3 hauteurs d'encastrement
9. Poignée de porte
10. Poignée de saisie de la grille et de la plaque à rôtir
11. Broche avec pinces de saisie
12. Poignée de saisie de la broche

CONSIGNES D'UTILISATION

Avant la première utilisation, apprenez quelles sont les fonctionnalités du four et des diverses pièces.
La température est ajustée sur le régulateur de température sur maintien (100°C) jusqu'à cuire et griller (250°C)
Les diverses fonctions sont sélectionnées par le sélecteur de fonctions. Il s'agit de :

: griller, rôtir et gratiner avec le chauffage supérieur. (viandes, poissons, steaks, soufflés, gratins, sandwiches).

: cuire et rôtir avec le chauffage supérieur et inférieur. (gâteaux, biscuits, viandes)

: Griller avec la broche avec le chauffage supérieur et inférieur et rotation de la broche (viandes, volaille)

ATTENTION :
Pour utiliser les fonctions griller avec le chauffage supérieur et griller avec le broche, ouvrez légèrement la porte du four à environ 4 cm.
La porte reste bloquée dans la position qui a été maintenue un certain temps. Vous avez ainsi la certitude d'obtenir une belle couleur dorée.

LA MINUTERIE

Elle sert pour placer l'appareil en fonctionnement. Vous pouvez programmer la minuterie jusqu'à 60 minutes au maximum. Si la nourriture est prête avant que le temps sélectionné se soit écoulé, vous pouvez simplement tourner la minuterie vers la position « off ». Le four ne fonctionnera plus.
Quand le temps sélectionné s'est écoulé, vous entendez un signal sonore.

ACCESSOIRES

La plaque à rôtir sert pour cuire les gâteaux, pour les soufflés et pour gratiner les sandwiches.
La grille sert pour les grillades et les toasts. Pour les grillades, nous recommandons de placer la plaque à rôtir directement sous grille dans le four afin de prévenir l'écoulement de la graisse sur le corps chauffant.
Pour retirer la plaque à rôtir et la grille à rôtir, utilisez la poignée.
La broche avec les supports de viande sert pour griller les viandes et la volaille par rotation. Pour ce faire, enfichez la viande ou la volaille sur la broche et fixez en utilisant les deux arrêts se trouvant sur la broche. Vous veillerez à ce que la viande n'effleure pas le corps chauffant et que la broche puisse tourner librement. Dans le cas de la volaille, assurez la contention des cuisses et des ailes avec des aiguilles de paupiettes ou autre fixation appropriée afin que ces parties ne freinent pas la rotation pendant la cuisson. Placez la broche dans la fixation de la chambre à rôtir. Pour ce faire, saisir l'extrémité de la broche avec la pièce carrée à gauche et placer sur l'entraînement. Introduisez ensuite l'extrémité droite de la broche dans la petite rainure, par le haut dans la fixation à droite. Placez ici également la plaque à soufflé et à rôtir sous la broche pour empêcher que la graisse et le jus de viande qui gouttent ne tombent sur le corps chauffant.
Pour retirer la broche après la cuisson, utilisez la poignée.

DIFFERENTS TYPES DE PREPARATION

Rôtir :
Nous recommandons de préchauffer le four à 220°C pendant environ 15 minutes.
Placez la viande sur la plaque de cuisson.
Introduisez la plaque dans l'encastrement le plus bas.
Réglez la température convenable et mettez le sélecteur de fonction en position.
Mettez l'appareil en fonction en plaçant la minuterie sur le temps désiré.
Pour vérifier l'avancement de la cuisson, tirez la plaque avec la poignée.
Au terme de la cuisson, retirez la plaque avec la pièce cuite et coupez le courant sur

le four.
Vous pouvez aussi utiliser le four pour faire cuire des gâteaux.
La durée de cuisson dépend de la recette.
Griller :
Mettez le sélecteur de température sur 220°C et mettez le sélecteur de fonction en position.
Préchauffez le four.
Placez la grille sur la plaque à rôtir et déposez la pièce de viande.
La pièce à griller doit se trouver le plus près possible du chauffage supérieur sans toutefois l'effleurer. Pour obtenir une bonne coloration dorée, nous recommandons de laisser la porte du four un peu ouverte.

Griller à la broche :
La volaille doit être stabilisée sur la broche (y compris les cuisses et les ailes) de manière à ce que la broche puisse tourner sans difficulté.
Préchauffez la grille à 220°C pendant environ 15 minutes.
Introduisez la broche dans le four comme indiqué ci-dessus et mettez le sélecteur en position.
Veillez à ce que la porte du four soit un peu ouverte.
Lorsque la pièce est cuite, retirez avec la poignée.

ATTENTION :
Pour prévenir les blessures et les brûlures, ne jamais toucher l'extérieur du four lorsqu'il fonctionne. Utilisez toujours des gants de cuisine.
Vous ferez preuve de la plus grande prudence pour retirer les plaques, grilles et la broche hors du four chaud. Utilisez toujours les poignées prévues à cette fin ou des gants de cuisine.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de nettoyer, retirez toujours la fiche du secteur.
Veillez à ce que la rôtissoire soit toujours propre. Toutes les pièces mobiles doivent être nettoyées dans l'eau de vaisselle ou au lave-vaisselle comme nous l'avons indiqué ci-dessus.
Ne jamais laver le four à l'eau courante, ne le plongez jamais dans l'eau. Le four est nettoyé avec un chiffon humide.
La porte du four est nettoyée une fois refroidie. Pour éliminer les restes fortement imprégnés, utilisez un produit détergent ou un nettoyeur de vitres.
Les parois intérieures du four sont auto-nettoyantes et revêtus d'un vernis spécial à structure micro-poreuse (en noir avec des points blancs) qui décompose la graisse projetée contre les parois via un processus catalytique d'oxydation. Mettez un peu d'eau salée dans la plaque à rôtir, introduisez la plaque dans le tiroir inférieur et chauffez le four pendant environ 10 min. avec la fonction griller avec le chauffage supérieur et inférieur.